

**ANALISIS POTENSI CEMARAN MIKROBA PADA BEBERAPA
PERALATAN PRODUKSI *TAMARIND POWDER* DI
PT SUMBER INTI PANGAN KUNINGAN
DENGAN METODE *SWAB***



Disusun Oleh:
Wahyu Nugroho (1800033100)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
AGUSTUS 2021**

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS POTENSI CEMARAN MIKROBA PADA BEBERAPA
PERALATAN PRODUKSI *TAMARIND POWDER* DI PT SUMBER INTI
PANGAN KUNINGAN DENGAN METODE *SWAB***

2021

Disusun oleh:

Wahyu Nugroho

(1800033100)

Yogyakarta, 13 Agustus 2021

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.

NIY. 60160964

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Wahyu Nugroho
NIM : 1800033100
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Judul Karya : ANALISIS POTENSI CEMARAN MIKROBA PADA
BEBERAPA PERALATAN PRODUKSI *TAMARIND*
POWDER DI PT SUMBER INTI PANGAN KUNINGAN
DENGAN METODE *SWAB*

Saya sebagai penulis Laporan Kerja Praktik yang berjudul “ANALISIS POTENSI CEMARAN MIKROBA PADA BEBERAPA PERALATAN PRODUKSI *TAMARIND POWDER* DI PT SUMBER INTI PANGAN KUNINGAN DENGAN METODE *SWAB*” menyatakan bahwa benar karya tulis dengan judul tersebut di atas merupakan karya orisinal saya dan belum pernah dipublikasikan dan atau dibuat sebelumnya oleh orang lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, dan apabila terbukti terdapat pelanggaran di dalamnya, maka saya siap untuk menghapus atau merubah laporan kerja praktik yang saya buat.

Yogyakarta, 13 Agustus 2021



(Wahyu Nugroho)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan hidayah-Nya kegiatan Kerja Praktik selama 2 bulan di PT Sumber Inti Pangan dapat dilaksanakan dengan baik. sehingga laporan yang berjudul “ANALISIS POTENSI CEMARAN MIKROBA PADA BEBERAPA PERALATAN PRODUKSI *TAMARIND POWDER* DI PT SUMBER INTI PANGAN KUNINGAN DENGAN METODE *SWAB*” dapat diselesaikan dengan tepat waktu dan semaksimal mungkin. Oleh sebab itu penulis ucapkan terima kasih kepada seluruh tim PT Sumber Inti Pangan yang sudah membimbing pelaksanaan kegiatan Kerja Praktik sehingga dapat berjalan dengan lancar.

Laporan ini dibuat untuk menjadi hasil pertanggungjawaban pelaksanaan kegiatan Kerja Praktik yang penulis lakukan di PT Sumber Inti Pangan selama kurang lebih 2 bulan dan sebagai salah satu syarat akademis yang wajib dipenuhi mahasiswa Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan untuk dapat lulus mata kuliah Kerja Praktik.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran dari semua pihak yang bersifat membangun selalu penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini. Dan penulis berharap laporan ini dapat membantu dan bermanfaat bagi pembaca serta memberi informasi mengenai kegiatan Kerja Praktik di PT Sumber Inti Pangan khususnya bagi mahasiswa Teknologi Pangan. Demikian yang bisa penulis sampaikan, semoga laporan ini dapat menambah khazanah ilmu pengetahuan dan memberikan manfaat nyata untuk masyarakat luas.

Terselesaikannya Laporan Kerja Praktik ini tidak luput atas bantuan, motivasi dan partisipasi dari berbagai pihak. untuk itu pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat dan nikmat yang diberikan kepada penulis
2. Bapak Sunardi, S.T., M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan,

Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

4. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc selaku Koordinator Kerja Praktik sekaligus dosen pembimbing Kerja Praktik yang telah membimbing dan memberi semangat kepada penulis selama pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik.
5. Bapak Ari Setiawan selaku Kepala Bagian HRD PT Sumber Inti Pangan yang telah memperkenalkan kami melaksanakan Kerja Praktik di PT Sumber Inti Pangan.
6. Ibu Wati selaku Kepala Bagian Produksi dan pembimbing lapangan kerja praktik.
7. Ibu Laras selaku Pembimbing Penyusunan Laporan Akhir Kerja Praktik
8. Ibu Mirna dan Ibu Karnia selaku Pendamping selama proses Penelitian di Laboratorium Mikrobiologi PT Sumber Inti Pangan
9. Semua Staf dan karyawan PT Sumber Inti Pangan yang senantiasa membantu penulis selama melaksanakan kegiatan kerja praktik.
10. Bapak dan Ibu yang selalu memberikan dukungan, do'a, dan segala bantuannya dalam melaksanakan kegiatan kerja praktik.
11. Teman-teman Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Angkatan 2018.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah ikut serta membantu dan memberikan dukungan dalam menyelesaikan laporan kerja praktik.

Penulis menyadari penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari pembaca. Penulis mengharapkan laporan ini dapat berguna bagi penulis dan semua pihak yang terkait.

Yogyakarta, 13 Agustus 2021



Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	x
RINGKASAN.....	xi
BAB I	1
1.1. Profil Perusahaan	1
1.1.1. Sejarah Perusahaan.....	1
1.1.2. Visi dan Misi	3
1.1.3. Struktur Organisasi.....	3
1.1.4. Ketenagakerjaan	5
1.2. Proses Produksi.....	7
1.2.1. Bahan Baku dan Produk Jadi	7
1.2.1.1. Bahan Baku	7
1.2.1.1.1. Bahan Baku <i>Dried Product</i>	7
1.2.1.1.2. Bahan Baku <i>Seasoning Oil</i>	9

1.2.1.1.3. Bahan Baku <i>Seasoning Pasta</i>	10
1.2.1.1.4. Bahan Baku <i>Dried Mixed Powder</i>	14
1.2.1.1.5. Bahan Pengemas	16
1.2.1.2. Produk Jadi	17
1.2.2. Proses Produksi	17
1.2.2.1. Penerimaan Bahan Baku.....	17
1.2.2.2. Proses Produksi <i>Dried Product/Ground Spices</i>	19
1.2.2.3. Proses Produksi <i>Seasoning Oil</i> (Minyak Bawang).....	22
1.2.2.4. Proses Produksi <i>Seasoning Pasta</i>	25
1.2.2.5. Proses Produksi <i>Dried Mixed Powder</i>	27
1.2.3. Mesin dan Peralatan	29
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	39
1.2.4.1. Sarana	39
1.2.4.2. Prasarana Penunjang.....	43
1.2.4.3. Tata Letak Fasilitas (<i>Layout</i>).....	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Pembagian Jumlah Karyawan PT Sumber Inti Pangan	5
Tabel 1.2. Daftar Mesin dan Peralatan Produksi PT Sumber Inti Pangan.....	29

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Lokasi PT Sumber Inti Pangan	2
Gambar 1.2. Struktur Organisasi PT Sumber Inti Pangan.....	4
Gambar 1.3. Merica	7
Gambar 1.4. Lada Hitam	8
Gambar 1.5. Singkong Fermentasi Kering	8
Gambar 1.6. <i>Tamarind</i>	9
Gambar 1.7. Cabai Merah Kering	9
Gambar 1.8. Bawang Merah.....	10
Gambar 1.9. Minyak Goreng	10
Gambar 1.10. Bubuk Cabai	11
Gambar 1.11. Bawang Putih.....	12
Gambar 1.12. Bawang Bombay.....	12
Gambar 1.13. Gula Pasir.....	13
Gambar 1.14. Kecap Manis	13
Gambar 1.15. Minyak Wijen	14
Gambar 1.16. Maltodekstrin.....	14
Gambar 1.17. <i>Garlic Powder</i>	15
Gambar 1.18. Merica Bubuk	15
Gambar 1.19. Garam	16
Gambar 1.20. Diagram Alir Proses Produksi <i>Dried Product</i>	19
Gambar 1.21. Diagram Alir Proses Produksi Produk <i>Seasoning Oil</i>	22
Gambar 1.22. Diagram Alir Produksi Produk <i>Seasoning Pasta</i>	25
Gambar 1.23.. Diagram Alir Produksi Produk <i>Mixed Powder</i>	27

Gambar 1.24. Timbangan	30
Gambar 1.25. Mesin Giling (<i>Disk Mill</i>)	30
Gambar 1.26. Mesin Ayak.....	31
Gambar 1.27. Mesin <i>Ribbon Mixer</i>	31
Gambar 1.28. Mesin <i>Oven</i>	32
Gambar 1.29. <i>Hand Pallet</i>	32
Gambar 1.30. <i>Pallet</i>	33
Gambar 1.31. <i>Manual Stacker</i>	33
Gambar 1.32. <i>Roller dan Belt Conveyor</i>	34
Gambar 1.33. <i>Freezer</i>	35
Gambar 1.34. Mesin Pembilas.....	35
Gambar 1.35. <i>Slicer</i>	36
Gambar 1.36. Alat Memasak.....	36
Gambar 1.37. Separator	37
Gambar 1.38. Mesin <i>Cooling</i>	37
Gambar 1.39. Mesin Pengemas Sachet	38
Gambar 1.40. <i>Lift</i>	39
Gambar 1.41. Layout PT Sumber Inti Pangan Kuningan.....	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Layout Tiap Unit Gedung Produksi PT Sumber Inti Pangan.....	48
Lampiran 2. Tabel Hasil Perhitungan Mikroba Keseluruhan	54
Lampiran 3. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik.....	55
Lampiran 4. Surat Pernyataan Diterima Melaksanakan Kerja Praktik	57
Lampiran 5. Form Penilaian Pembimbing Lapangan	58
Lampiran 6. Surat Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik.....	59